தொகைநூல்களில் மருத்துவ தாவரங்கள்

இரா. கார்த்திகேயன் ^{அ,*}

^அ தமிழ்த்துறை, கலைமகள் கலை மற்றும் அறிவியல் கல்லூரி, செம்பொன்னார்கோவில், நாகப்பட்டினம்-609309, தமிழ்நாடு, இந்தியா.

Medicinal Plants Mentioned in Tamil Sangam Anthologies

Ira. Karthikeyan ^{a,*}

^a Department of Tamil, Kalaimahal Arts and Science College, Sembanar Kovil, Nagapattinam- 609309, Tamil Nadu, India.

Corresponding Author:
mohr_d12@yahoo.co.in

Received : 26-05-2020
Accepted : 19-11-2020

ABSTRACT

When Tamil Literary Epochal Anthologies were made, in them were identified very many herbal diversities. In Sangam times, people lived well aligned with Nature World, of which they knew they too were a part. Flora and Vegetation were part of their living. Plants were integral to the lifestyle of theirs they knew. Creepers, Climbers, and Herbs were medicinal to them in their life. But in centuries that followed, their minds gradually veered away from the focus of the significant vegetable kingdom. Nowadays, when viruses attack humanity, we by compulsion look back to olden times and are disposed to think of the medicinal uses of forgotten or neglected plant and herbal species which might offer protection from endemics and pandemics like SARS Covid varieties. This article explores the importance of such plant species in their culture, cultivation, growth, extraction and medicinal utility in pharmacological applications.

Keywords: Holy Basil, Turmeric, Pepper, Curry, Herbals

ஆசிரியர் குறிப்பு

முனைவர் இரா.கார்த்திகேயன், தஞ்சை மாவட்டம், திருவிடைமருதூர் வட்டம், குறிச்சி மலை என்னும் சிற்றூரில் 11.05.1974-இல் பிறந்தார். இவரது பெற்றோர் திரு.பொ.இராதாகிருஷ்ணன், திருமதி சு.சுலோச்சனா அம்மாள் ஆகியோர் ஆவர். இவர் இளமைக்கல்வியை ஆடுதுறை ஸ்ரீகுமரகுருபரர் சுவாமிகள் மேல்நிலைப்பள்ளியில் பயின்றார். இவர் தென்னிந்தியாவின் கேம்பிரிட்ஜ் என்று அழைக்கப்படும் குடந்தை அரசினர் கலைக்கல்லூரியில் (தன்னாட்சி) தமிழ் இளங்கலைப்பட்டமும், சைவத் திருமடங்களில் ஒன்றான ஸ்ரீகாசிவாசி சுவாமிநாத கலைக்கல்லூரியில் முதுகலைப்பட்டமும் ஆய்வியல் நிறைஞர் பட்டமும் பெற்றார். தருமையாதீனம் கலைக்கல்லூரி தமிழ்த்துறைப் பேராசிரியர் முனைவர் ச.சுப்புரத்தினம் அவர்களின் வழிகாட்டுதலோடு முனைவர் பட்டம் பெற்றார் தற்சமயம் கலைமகள் கலை மற்றும் அறிவியல் தமிழ்த்துறையில் உதவிப்பேராசிரியராக கடந்த 8 வருடங்களாக பணிபுரிந்து வருகிறார்.

முன்னுரை

தாவரங்கள் முதன்முதலாக உலகத் தோற்றத்தில் உருவான முதல் உயிரினமாகும். இத்தாவரங்கள் இப்புவியில் தகவமைப்பு ஏற்றவாறு முந்நூறு கோடி ஆண்டுகளுக்கு முன்பாக தோன்றிய தாவரம் “புரோட்டேராஸயிக்” என்பதாகும். பிறகு எனும் பரிணாம வளர்ச்சியில் பல தாவரங்கள் உருவாயின. அதாவது தொடுணர்வினைப் பெற்றும் விளங்குகிறது. இக்கருத்தை பண்டையத் தமிழ்ப்புலவர்களில் தொல்காப்பியர் தமது இலக்கண நூலில் பதிவு செய்துள்ளார். இவருக்குப் பின்னர் வந்த தாவரவியல் ஆய்வறிஞர்களின் முடிவும் இக்கருத்தையே வலியுறுத்தி உள்ளது. இத்தாவரங்கள் காடு, மலை, வயல், பாலை எனப்புவியின் தகவமைப்புக்கு ஏற்றவாறு வளர்ந்து வந்தன எனும் கருத்தை பண்டைய தமிழ் இலக்கியங்களில் புலவர்கள் பதிவுச் செய்துள்ளார் என்பதை அறியலாம். அத்தகைய தாவர இனங்கள் இன்றைக்கும் தமிழகத்தில் காணப்படுகின்றன. அவற்றைப் பிற்காலத்தில் வாழ்ந்த சித்தர்களும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். சில தாவரங்கள் தெய்வீக வழிபாடுகளுக்கு உரியனவாக சேகரிக்கப்பட்டுள்ளன. அதனால் அதனை மக்கள் வளர்த்து பாதுகாத்து வருகின்றனர். அவைகள் தற்காலத்தில் மனித உடலுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய நோய்களை உண்டாக்கும் போது சித்த மருத்துவத்தின் மூலம் நோய்களை தீர்க்கப் பயன்படுத்துகின்றனர்.

ஆராய்ச்சி முறைகள்

தாவர இனங்களில் துளசிசெடியானது மனிதனுக்கு ஏற்படும் சளி, இருமல் நீக்கவல்லது என்பதும், மஞ்சள் கிழங்கு உடல் ஏற்படும் வாயுப்பிரச்சனைகளையும் பூச்சிக்கடிகளையும் நீக்கும் தன்மை கொண்டன என்பதும், நொச்சி மரத்தின் இழைகள் உடல்வலி, காய்ச்சல், சளி முதலிய நோய்கள் நீங்கும், மிளகு மனிதனுக்கு காய்ச்சலை குணப்படுத்தும் என்பதையும் இக்கட்டுரை ஆய்வு செய்கிறது.

தாவரங்களின் தோற்றம்

இயற்கையாக தோன்றிய உயிரினமான தாவரங்கள் எப்படித் தோன்றின என்பதை நம் ஆராய வேண்டியுள்ளது. அதற்குப் பின்னர் மனிதன் அதன் பயனை அறிந்துக் கொண்டான் என்பதை நோக்கும்போது, பலமில்லியன் ஆண்டுகளுக்கு முன் இயற்கையான உலகத் தோற்றத்தில் முதன்முதலாக கடலில் உயிரினம் தோன்றியது என்றொரு கருத்து அறிவியல் அறிஞர்கள் ஆய்ந்துக் கூறியுள்ளனர். அதன்படி, “யூரே” என்ற அறிவியல் அறிஞர் வளிமண்டலத்தில் அமினோ. அமிலங்கள் உட்பட எளிய அங்கக மூலக்கூறுகள் வளிமண்டலத்தில் தோன்றி மழையோடு சேர்ந்து புவியில் ஆழமற்ற கடலில் விழுகின்றன. இங்குதான் (கடலில்தான்) முதல் உயிரினம் தோன்றியிருக்க வேண்டுமென கருதுகிறார் (Krishnamoorthi, 2007, p.103).

முதன்முதலாக உயிரினம் கடலில் தோன்றிய இருக்க வேண்டும் கருத்துக்கு மாறாக, பல ஆண்டுகளுக்கு முன்பாக விண்வெளியிலிருந்து வளிக்கோளினை சில மிக நுண்ணிய

செல்கள் இருந்தன. அவைகள் தரைப்பரப்பைத் தொட்டவுடன் காற்று குறையத் தொடங்கியதன் விளைவாக புவியில் தாவரங்கள் தோன்றியது என்பர் (Nedunchezian, 2005). இப்படியாக புவியில் தாவரங்கள் உருவாயின என்பதை அறியமுடிகிறது. பின்னர் மனிதன் தாவரத்தின் பயனைப் படிப்படியாக அறிந்திருக்கலாம். இதற்கு பின்னர் உலக நாகரிக வாழ்க்கையை கற்றுக்கொண்ட தமிழர்கள் பல்வேறு வகையான தாவரங்களையும் நேரில் கண்டு அதனைத் தன் வாழ்க்கை முறைக்கு பயன்படுத்தினர் என்பதை அறியமுடிகிறது. தொகைநூல்களில் தாவரங்கள் பண்டைய தமிழ் மக்கள் முல்லை, குறிஞ்சி, மருதம், நெய்தல், பாலை என ஐந்திணைகளில் இவர்கள் வாழும் போது அறிந்து கொள்ள முடிகிறது.

இங்ஙனம் புவியில் தோன்றிய தாவரங்கள் இயற்கையாகவே வளர்ந்தன. அதனைக் கண்டறிந்த ஆதிமனிதன் அதன் விதையை இப்புவியில் விளைவித்தான். ஆகவே தாவரங்களைப் பற்றி ஆராயும்போது இரண்டு வகையான செய்தி காணப்படுகின்றன. ஒன்று தானாகவே விளைந்தவை. மற்றொன்று மனிதனால் பயிரிடப்பட்டவை. இதன்மூலம் தாவரங்கள் இருவகையானவை என்பதை மறுக்க இயலாத ஒன்றாகும்.

தமிழர்கள் கண்ட தாவரங்கள்

உலக நாகரிகத்திற்கு முன்னோடியாக விளங்கியவர்கள் தமிழர்கள் என்பதை இலக்கிய வரலாற்று ஆய்வாளர்கள் பகர்கின்றனர். பண்டைய தமிழர்கள் வாழ்ந்துற்ற முல்லை, குறிஞ்சி, மருதம், நெய்தல் ஐந்திணைகளில் வாழும் தட்ப வெப்பநிலை, நீர் காலச் சூழ்நிலைகளுக்கேற்ப புல், செடி, கொடி, மலர், மரங்கள் என வெவ்வேறு வகையாக வளர்ந்திருந்தன.

அத்தாவரங்களை தமிழ் முன்னோர்கள் அறிந்திருந்தும் அதனை தம் வாழ்க்கைக்குப் பயன்படுத்தினர் என்பதை பண்டைய தமிழ் இலக்கியங்களான எட்டுத்தொகையும், பத்துப்பாட்டினை கற்க்கும் போது அறியமுடிகிறது. அதனை அவர்கள் காலத்தல் வாழ்ந்தப்புவர்கள் தம் பாடல்களில் பதிவுச்செய்ய மறக்கவில்லை என்பது புலனாகிறது. அவ்விலக்கியங்களை ஆராயும் போது அத்தாவரங்கள் முறையே,

புல் இனங்கள்

பயிரினங்கள்

செடியினங்கள்

கொடியினங்கள்

கிழங்குயினங்கள்

மலரினங்கள்

என ஆறு வகைப்படுத்தலாம்.

துளசி

தாவர இனங்களில் நிலங்களில் துளசி வளரும் தன்மைக் கொண்ட செடி வகையாகும். இவை இரண்டு முதல் நான்கு அடிகள் உயரமாக வளரும். பெரும்பாலும் இச்செடிகள் வெளிப்புறங்களில் தானாகவே வளரும் தன்மை கொண்டது. துளசி ஆன்மீகத்தில் திருமால் கடவுளுக்குரியதாகும், வீடுகளிலும் வளர்கின்றது. சளி, இருமல் நோய்களை மருத்துவக் குணமிக்க மூலிகையாகும் என்பது சிறப்பானதாகும். இதன் பெயர் துழாய், துளவு, துளவும், துளபம் என்பதாகும் (Ilambotharan, 2005, p.295). சங்க இலக்கியத்திலும் இடம் பெற்றுள்ளது. இதனை தாவரவியல் அறிஞர்கள் ஆசிமம், சாங்கடம் (ocimum sanctum) என்றும் அழைப்பர். ஆங்கிலத்தில் தூய பேசில் (Sacred Basil) எனவும் வழங்கப்படுகிறது (Seeni vasan, 1987, p.591).

மனிதன் தொண்டையில் பாக்கிரியாவால் சளியானது முதற்கட்டளவில் கரகரப்புடன் ஏற்படும் போது ஒரு துளசி இலையை பறித்து நன்குக்கழுவி சாப்பிட்டால் சளி பிரச்சினை நீங்கும். நான்கு இலை, துளசி, இஞ்சி, மிளகு மூன்றையும் ஒரு கிளாஸ் நீரில் கொதிக்க வைத்து பருகினால் நுண் கிருமிகளை நீக்கும் எனச் சித்த மருத்துவம் பகர்வதை அறியமுடிகிறது.

துளசி - கொத்தமல்லி இலை ஆகியவற்றை அரைத்து சாறு தயாரித்து தேனுடனோ அல்லது வெல்லத்துடனோ கலந்து தினமும் காலையில் சாப்பிடலாம். இவ்வாறு செய்தால் சளி - இருமல் ஏற்படுவதைத் தவிர்க்க முடியும். சளியுடன் ஏற்படும் விஷக்காய்ச்சலை விரட்டும் தன்மை, துளசி இலைக்கு உண்டு என்பர் (Dinamani, Maruthuva Malar, Aug 2013, p.158).

ஆகவே இன்றைய சித்த மருத்துவத்தில் துளசியின் சிறப்பினை அறியமுடிகிறது. இன்றைக்கு உலகில் வாழும் மக்களை கொரோனா எனும் வைரஸ் கிருமியானது தாக்கி வருகிறது. அதனால் மனித உயிர்கள் பலியாகி வருவதையும் அறியலாம். அதற்கு துளசிசாறு தக்க மருந்தாக பயன்படுகிறது.

தொகை நூல்களில் துளசி செடி பற்றிய குறிப்புகள் காணப்படுகிறது. இச்செடியை மனிதன் பயிரிடாமல் தானாகவே வளர்ந்திருப்பதைக் காட்டப்பட்டுள்ளது. இச்செடியை பண்டையத் தமிழர்கள் மருத்துவத்திற்குப் பயன்படுத்தினர் என்ற செய்தி காணப்படவில்லை. இச்செடியின் பூக்கள் கொத்து கொத்தாய் பூத்திருப்பதையும் நறுமணம் கொண்டிருந்தன என்ற செய்தியை,

“தாங்கு நீணிலை யோங்கிருங்குன்றம்

நாறிணர்த் தூழாயே னங்கின் அல்லதை” (Paripadal, 15 (15-17)

என்பதைப் பரிபாடல் வழியாக புலவர்கள் காட்டியுள்ளனர். மேலும்,

இச்செடியின் இலைகள் அளவில் சிறியதாகவும் நறுமணம் கொண்டவனாகும் என்பதைக் கூட

“வண்டுஊது பொலிதார் திருஞெமர் அகலத்துக்

கண்பொரு திகரி கமழ்குரற் தூழா அய்” (Patitruppatu, 31 (7-8)

பதிற்றுப்பத்து வழியாகப் புலவரொருவர் காட்டியுள்ளமை உணரமுடிகிறது. ஆனால் இன்றைக்குத் துளசியினை இல்லங்களில் மாடங்களில் இலக்குமி தேவியாக வளர்த்து வருகின்றனர் திருமால் கோவில்களில் துளசி நீர் தீர்த்தமாக அளிக்கப்பட்டு வருவதை அறியமுடிகிறது.

மஞ்சள்

மஞ்சள், தாவர இனங்களில் நிலத்தின் அடியில் வளரும் கிழங்கு வகையைச் சார்ந்ததாகும். மஞ்சள் தமிழில் காஞ்சன், நிசி, அரிசனம், அரித்திரன்பம் என வேறு பெயர்கள் உண்டு என்பர் (Ilambotharan, 2005, p.295). இக்கிழங்கினை குர்குமா லாங்கா என்று தாவரவியல் அறிஞர்கள் கூறுவர் (Seeni vasan, 1987, p.591). மஞ்சளில் பலவகையாக காணப்படுகிறது. அவை கப்பு மஞ்சள், கறி மஞ்சள், கஸ்தூரி மஞ்சள், காட்டு மஞ்சள், பலாமஞ்சள், நாக மஞ்சள், காஞ்சி மஞ்சள், ஆஞ்சனேயன் மஞ்சள் என பலவகையாக காணப்படுகிறது. பொதுவாக மஞ்சள் மனிதனுக்கு ஏற்படும் நோய்களைக் குணப்படுத்த உதவும். குறிப்பாக பெண்கள் மஞ்சளை மங்களகரமான பொருளாக பயன்படுத்துவர். அவர்கள் அரைத்து உடலில் பூசிக்கொள்வர். அதனால் உடலில் ஏற்படும் சருமக்கோளாறுகள் நீங்கும். மனிதர்களுக்கு ஏற்படும் சொறி, சிரங்கு, புண்கள் ஏற்படும் பாக்டீரியா, வைரஸை அழிக்கும் திறன் கொண்டது. இன்றைக்கு உருவாகிய கொரோனா வைரஸை அழிக்கும் திறன் மஞ்சளுக்குண்டு. பெரும்பாலும் நாம் உட்கொள்ளும் உணவில் சரிவிகிதம் கலந்துண்ணும் போது நோய் எதிர்ப்புணர்வு உண்டாக்கும் என்பது நம் முன்னோர்கள் கண்ட மருத்துவ முறையாகும்.

“மஞ்சளை உடலில் பூசிக்குளிப்பதன் மூலம் உடல் பொன்னிறம் வெறும், கெட்டவாடை நீங்கும், வசிகரமான தோற்றம் உண்டாகும். வாந்தி, வாய்வு, துடு, திருஷ்டி, தோஷம், தலைவலி, நீர்கோர்த்தல், மூக்கில் நீர் பாய்தல், வீக்கம், வண்டுகடி, புண் ஆகியவை நீங்கும் என்பர்” (Parasu Raman 2014, p.89).

“பொன்னிறமாம் மேனி புலனாற்றமும் போகும்
மன்னு புருட வசியமாம் - பின்னி யெழும்
வாந்தி பித்து தோடமையம் வாதம் போதற் தீபனமாங்
கூர்ந்த மஞ்சளின் கிழங்குக்கு...

தலைவலிநீ ரேற்றஞ் சளையாத மேகம்
உலைவு தரு பிறசத்தினூடே - வலிகுரப்பு
விஞ்ச கூடிவிருட்மும் வினுவிரணங்களும் போம்
மஞ்சள் கிழங்குக்கு மால்

மஞ்சட் குளிதனக்கு மாறாத்துரிக் கந்தமொடு
விஞ்ச முகசாட்டியமுமு விட்டகலுந் தொஞ்சலுறம்

ஐய மொழியு மடர் வியர்வுங் காணாது
வைய மதனில் வழுத்து” - அகத்தியர் குணபாடம்

எனவரும் அகத்தியர் குணபாடம் பாடல்வழியாக மஞ்சளின் மருத்துவ சிறப்பினை அறியமுடிகிறது (Parasu Raman 2014, p.89).

தொகைநூல்களில் மஞ்சள் நிலத்தடியில் விளையும் கிழங்கு வகையாக சங்கப்புலவர்கள் பாடியுள்ளனர். இம்மஞ்சள் நீர்வளமிக்க மண்ணில் விளைந்து முற்றும் நிலையில் இருக்கும் என்பதை,

முற்றா மஞ்சாப் பசும்புறம் கருப்பச்

சுற்றிய பிணாதழ் சுழி இறவின் (Natrinnai, 101)

எனவரும் நற்றிணை பாடல்வரிகளால் மஞ்சள் சங்கக்காலத்தில் இருந்து தமிழகத்தில் மக்களால் பயன்படுத்தப்பட்டு வந்தன என்பதை அறியமுடிகிறது. இன்றைக்கு பயனை மக்கள் மறந்துவிட்டனர். மஞ்சளை பொடியாக்கி அதில் ரசாயனக் கலவையும் கலக்கப்படுகிறது என்பதையும் மறக்க இயலாது.

நொச்சி

நொச்சி, தாவர இனங்களில் ஒரு வகையான குறுமர வகையைச் சார்ந்ததாகும். இம்மரங்களில் காணப்படும் பூக்களின் விதைகளினால் பரவி வளரக்கூடியவையாகும். இதற்கு சிந்து வாரம் என்றொரு பெயருண்டு. இதன் தாவரவியல் பெயர் “வைடெகிஸ் நிகண்டோ” என்பர். இம்மரத்தின் கூட்டிலைகள் 3 முதல் 6 வரை எதிரடுக்கில் சிற்றிலைகளாகக் காணப்படும். இதன் இலைகள் காண்பதற்கு மயில்கால் விரல்கள் போன்றிருக்கும் (Seenivasan, 1987, p.587) சளி, இருமல், காய்ச்சல் நீக்கும் மிகச்சிறந்த கிருமி நாசினியாகும். இதன் இலைகளை ஆவிபிடித்தால் சளி காய்ச்சல் நீங்கும் என சித்த மருத்துவத்தில் கூறப்பட்டுள்ளது.

“உடல் வலியுடன் கூடிய சாதாரண காய்ச்சல் குளிர் காய்ச்சல், அவ்வப்போது விட்டு விட்டு வரும் போது நொச்சி இலையை நீரில் போட்டு கொதிக்க வைத்து வெறும் வயிற்றில் கஷாயமாக இரண்டு நாள்கள் சாப்பிட்டு வந்தால் உடல் வலியும் அதனால் வரும் காய்ச்சலும் நீங்கும்” (Dinamani, Maruthuva Malar, Aug 2013, p.158).

“நொச்சி, சடாமஞ்சில், சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி உள்ளிட்ட 16 மூலிகைகளைக் கொண்டு சித்த மருத்துவத்தில் தயாரிக்கப்படும் நொச்சி தைலம் சைனு சாசட்டிஸ் தலைவலிக்கு அருமருந்தாகும். இதுதவிர மூட்டுவலி, முடக்குவாதம் அனைத்தும் நீங்கும் தன்மைக் கொண்டது நொச்சியாகும்” என்பர் (Dinamani, Maruthuva Malar, Aug 2013, p.158). எனவே நொச்சி சித்த மருத்துவத்துறையில் சிறப்பாக இடம்பெறுகிறது என்பதை அறியமுடிகிறது.

தொகைநூல்களில் நொச்சிமரம் பற்றி ஒரு சில நூல்களில் குறைவான இடங்களிலேயே புலவர்களால் காட்டப்பட்டுள்ளன. நொச்சியின் மருத்துவக்குணம், மக்கள்

பயன்படுத்திய விதம் பற்றி குறிப்பிடவில்லை என்பது அவ்விலக்கியங்களைக் கற்கும் போது தெளிவாகிறது.

நொச்சியின் இலைகள் காண்பதற்கு மயிலின் கால்விரல்கள் போன்றிருக்கும் என்ற செய்தியை,

மயில் அடி அன்ன மாக்குரல் நொச்சியும் (Nattirai - 305)

நற்றிணை இலக்கியம் காட்டுகிறது. ஆகவே பண்டையக்காலத்தில் நோய் நீக்கும் தாவரங்கள் காணப்பட்டன. மக்கள் அதனைப் பாதுகாத்தும் வந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது. ஆனால் இன்றைக்கும் நம் அத்தாவரங்களை புறக்கணித்து மனித உடலுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும் வேதியியல் மருந்துகளைப் பயன்படுத்தி வருகிறோம். பல நுண் கிருமிகள் புதிதாகத் தோன்றும் போது அத்தாவரங்களை நாடுகிறோம் என்பது புலனாகிறது.

மிளகு

தாவர இனங்களில் மிளகு நிலத்தில் புதர்க்கொடியாக வளரும் தன்மைக் கொண்டதாகும். இவை 1500 முதல் 5000 அடி உயரமான மலைப்புறத்தில் வளரும். இதன் இலைக் கணுவில் முதலில் வேர் உண்டாகும். இவ்வேர் மண்ணில் ஊன்றிய பின்னர் கொடி தழைத்து கிளைத்து வளரும். இதில் வெள்ளை மிளகு என்ற வகை உண்டு. இவற்றில் வால் மிளகு என்பது வேறு வகையாகும். கொடியில் விளையும் அதனை பைப்பர் லாங்கம் என்று அழைப்பர். இது முக்கிய உணவுப்பொருளாகும். இதற்குக் கறி, மிரியல், மரீசி, காயம், கலிணை, கோளகம், திரங்கல் என வேறு பெயருண்டு (Ilambotharan, 2005, p 299). சங்க இலக்கியத்தில் மிளகினைப் புலவர்கள் பாடியுள்ளனர். இதனைத் தாவரவியல் அறிஞர்கள் பைப்பர் (Piper) நைகிரம் (Nnigrum) என்று அழைப்பர். ஆங்கிலத்தில் பிளாக் பிப்பர் அதாவது கரும் மிளகு (Black Pepper) எனவும் வழங்கப்படுகின்றது (Seenivasan, 1987 p.608).

இன்றைக்கு மனிதர்கள் உட்கொள்ளும் உணவுப்பொருள்களில் மிளகிற்கு முக்கியத்துவம் கொடுக்கின்றனர். இதனைப் பொங்கல் சமைத்தும், ரசம் செய்தும் உட்கொண்டு வருகின்றனர். மிளகு உணவில் சரிவிகித மருந்துப் பொருளாகவும் பயன்படுத்துகின்றனர். இம்மிளகிற்கு சித்த மருத்துவத்தில் தனிச்சிறப்பும் உண்டு. இயல்பாக மனித உடலில் காய்ச்சல், சளி ஏற்படும் போதும் இதனை வெந்நீரில் கலந்து பருகினால் நோய் எதிர்ப்பு ஆற்றல் உண்டாகிறது. அதனால் இதனை மரபு ரீதியாகப் பின்பற்றி வருகின்றனர்.

ஒரு ரூபாயெடை மிளகை ஒரு சட்டியில் போட்டு நன்றாக வருக்க வேண்டும். மிளகு சிவந்து அதில் தீப்பொறி பறக்கும் வரை வறுக்க வேண்டும். தீப்பொறி பறக்கும் இந்தச் சமயம் மத்தைக் கொண்டு கடைந்தால் மிளகு பட, படவென்று வெடிக்கும். உடனே இரண்டு ஆழாக்குத் தண்ணீரை அதில் விட்டு மூடி நன்றாகக் கொதிக்க விட வேண்டும் ஆழாக்களவிற்குச் சுண்டிய பின் இறக்கி வைத்து இளஞ்சூடாக இருக்கும் போது இறுத்து

அதில் ஒன்னரை அவன்ஸ் எடுத்து சிறிதளவு சர்க்கரை சேர்த்துக் குடித்து விட வேண்டும். இந்த விதமாக காலை, மாலை மூன்று வேளை சாப்பிட்டால் எந்த வகை காய்ச்சலும் குணமாகும் என்பர் (Soosai Raja, 1986, p.38).

மிளகு பயிரிடப்படாத பயிரினமாகும் என்பதும், பண்டைய தமிழர்கள் தம் உண்ணும் உணவில் பயன்படுத்தி வந்தனர் எனும் குறிப்பும் தொகை நூல்களில் காட்டப்பட்டுள்ளன.

மலைப்பகுதியில் மிளகு படர்ந்து வளர்ந்து காணப்படும் என்ற செய்தியை,

எற்றோ வழி தோழி முற்றுபு

கறிவளர் அடுக்கத்து இரவில் முழங்கிய (Kurmtokai 90)

எனக் குறுந்தொகையும்,

ஆர மார்பிளை யண்ணலை யனியை

ஐதக லல்குலாள் செல்குறி நீவாரின்

கறிவாளர் சிலம்பில் வழங்க லாளாய் (Kalittokai 52 (1-3)

கலித்தொகையும் காட்சிப்படுத்துகின்றன.

மிளகுக் கொடிகள் காடுகளிலுள்ள மரங்களைப் பற்றி வளரக்கூடியன என்பதை,

கறிவளர் சாந்தம் ஏறல், சொல்லாது

நறுவீ அடுக்கத்து மகிழ்ந்து கண்பயக்கும் (Akananuru 2 (6-7)

அகநானூறு குறிப்பிடுகின்றது.

நறுமணப் பயிரினங்களுள் மிளகு பயிரும் ஒன்று என்பதுவும், மிளகு தானியத்தைச் சங்ககால மக்கள் உணவில் சேர்த்துக் கொண்டதுடன், அதனை மருந்துப் பொருளாகவும் கொண்டனர் என்பதை,

மிளகு பெய்தனைய சுவைய புன்காய்

உலறு தலை உகாய்ச் சிதர் சிதர்ந்து உண்ட (Narrinai 66 (1-2)

என்றும் நற்றிணைப் பாடலடிகளால் அறியலாம்.

விவாதம்

இவ்வாய்வு கட்டுரை வழியாக அறிவது யாதெனில் உலகத்தோற்றத்தில் முதன்முதலாக நிலம் உருவானது என்ற கருத்து நிலவியது. அவை மறுக்கப்பட்டு கடல் உருவானது என்ற கருத்து அறிவியல் அறிஞர்கள், ஆய்வாளர்களிடையே இன்றைக்கும் நிலவி வருகிறது. அங்ஙனம் கடல் உருவாக்கத்தில் சிலவகையான உயிரினம் தோன்றியது எனவும், தாவரங்கள் தோற்றமாயின என்றொரு கருத்தும் நிலவுகிறது. நிலத்தில் தாவரங்கள் தோன்றுவதற்கு விண்வெளியில் ஏற்பட்ட சில அறிவியல் மாற்றங்களால் சில நுண்ணிய செல்கள் தாவரங்கள் உருவாயின என்ற கருத்தையும் அறியமுடிகிறது. அதற்கு பிறகு ஆதிமனிதன் தாவரங்களை எவ்வாறு உணர்ந்தான். அவற்றைப் பயன்படுத்தினான் என்பதை

அறியமுடிகிறது. பின்னர் தோன்றிய தமிழினமக்கள் இயற்கையோடு இயைந்து வாழ்ந்தனர். அவர்கள் வாழ்க்கையில் தாவரங்களைப் பற்றி நன்கு உணர்ந்திருந்தனர். அவற்றை தமது வாழ்க்கையில் பயன்படுத்தினர். அத்தாவரங்களை பயிரிட்டத் தாவரங்கள், பயிரிடாமல் வளர்ந்த தாவரங்கள் எனக் கூறலாம். அதனைப் புலவர்கள் தம் பாடல்களில் பதிவுச்செய்துள்ளனர். தொகை நூல்களைப் படிக்கும்போது தாவரங்களில் புல், செடி, கொடி, கிழங்கு, மலர், மரம் என இருப்பதை உணரமுடிகிறது. அத்தாவரங்கள் இன்றைக்கும் தமிழகத்தில் வளர்ந்து காணப்படுகிறது. அதனை நாம் பயன்படுத்துவது அவசியமாகிறது. மஞ்சள் ஒருவகையான கிருமிநாசினியாகவும் நுண்கிருமி போன்ற காய்ச்சலை நீக்கும் குணம் கொண்டதாகவும் உள்ளது என்பதை இவ்வாய்வு தொகுப்பாக எடுத்துக் காட்டப்பட்டுள்ளது.

முடிவுரை

“தொகைநூல்களில் மருத்துவ தாவரங்கள்” எனும் ஆய்வுக்கட்டுரையின் வழியாக உலகத் தோற்றத்தில் முதன் முதலாகத் தோன்றிய உயிரினம் தாவரங்கள் என்பதை அறிய முடிகிறது. இத்தாவரங்கள் முந்நூறு கோடி ஆண்டுகளுக்கு முன்பாக “புரோட்டேராஸயின்” எனும் பரிணாமம் பெற்று என்பதும் பின்னர் தமிழ் இலக்கியத்திற்கு முன்னோடியாக விளங்கும் தொல்காப்பியம் எனும் இயற்றிய தொல்காப்பியர் தாவரங்கள் ஓரறிவுயிர்கள் எனப்பிரித்துக் காட்டியுள்ளார். இத்தாவரங்கள் காடு, மலை, வயல், கடல், பாலை எனும் வெப்ப தகவமைப்புக்கு ஏற்றவாறு வளரும் தன்மைக் கொண்டன என்பதைப் பண்டைய தமிழ் இலக்கியங்கள் அதனை இயற்றிய புலவர்கள் பதிவுச்செய்துள்ளமை அறியமுடிகிறது. அன்றைக்குப் புலவர்கள் தம் பாடல்களில் பதிவு செய்த தாவரங்கள் இன்றைக்கும் நம்மிடையே காணப்படுகின்றன. இவைகள் இன்றைய காலக்கட்டத்தில் பல்வேறு வைரஸ் கிருமிகள் மனிதர்களைத் தாக்கும் போது அவற்றைக் குணப்படுத்தத்தக்க திறன் மிகுந்த மருந்துகள் அதிகமாகக் கண்டுபிடிக்கப்பட்டு வருகின்றன. ஆனால் பண்டையக் காலத்திலிருந்து தொன்றுத் தொட்டு வந்த இயற்கையான தாவரங்களில் துளசிச்செடி மருந்துப் பொருளாகப் பயன்படுகிறது. அவை சளி, இருமல் வைரஸை அழிக்கும் திறன் கொண்டவை. மஞ்சள் இயற்கையாகவே உணவில் சேர்த்துக் கொள்கிறோம். உடலில் பூசிக்கொள்வதன் வழியாக காய்ச்சல், வாந்தி, வாய்வு, பித்தம், தலைவலி ஆகியவற்றை நீக்கும் நிவாரணமாகப் பயன்படுகிறது. கிராமப்புறங்களில் நொச்சி மரம் வேலியோரங்களில் காணப்படுகிறது. இதன் இலைகள் சளி, இருமல், நுரையீரல் பாதிக்கும் நுண் கிருமிகளை அழிக்கும் திறன் கொண்டவை என்பதை மருத்துவ நூல்களின் மூலம் அறிந்துக் கொள்ள முடிகிறது என்பதே இவ்வாய்வின் முடிவாகும்.

References

Dinamani, Maruthuva Malar, Chennai, Edition – Aug 2013.

Ilambotharan, S., (2005) Pingala Nigandu, Vasantha Pathippagam, Chennai, India.

Krishnamoorthi, K.V., (2007) History of Science, Bharathidasan University, First Edition, Trichy, India.

Nedunchezian, V., (2005) Tamil Flora Seen by Tamil, International Institution of Tamil Studies, Chennai, India.

Parasu Raman P.N., (2014) Gnana Pokisham, Vikatan Publishing, Chennai, India.

Seeni vasan, Ku., (1987) Sangam Literature Floras, Tamil University, Thanjavur, June - 1987

Soosai Raja, (1986) Poodu Milgu, Cukku, Ceeragam Vaithiyam, Rathana publications, Chennai, India.

Funding: NIL

Acknowledgement: NIL

Conflict of Interest: NIL

About the License:

© The author 2021. The text of this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License